

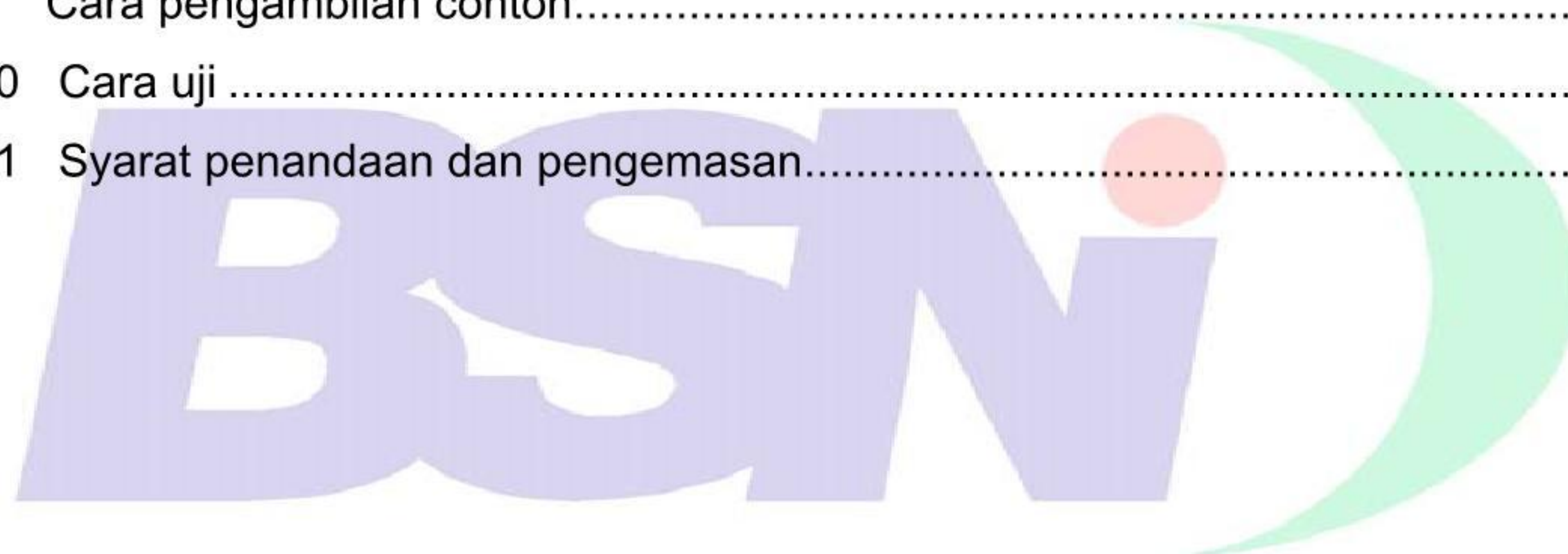
Sotong (*Sepia sp*) utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi





Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	2
4 Klasifikasi.....	2
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
6 Cara penanganan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan.....	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Sotong (*Sepia sp*) Utuh Beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknik Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
8. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Sotong (Sepia sp) utuh beku - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; klasifikasi; syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan; cara penanganan dan pengolahan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu dan keamanan pangan; cara pengambilan contoh; cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk sotong utuh beku dan, tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan

SNI 01 -2326-1991, Metode pengambilan contoh untuk produk perikanan.

SNI 01-2332-1991, Metode pengujian mikrobiologi untuk produk perikanan - Penentuan *Escherichia coli*.

SNI 01-2335-1991, Metode pengujian mikrobiologi untuk produk perikanan - Penentuan *Salmonella*.

SNI 01-2339-1991, Metode pengujian mikrobiologi untuk produk perikanan - Penentuan total aerobidplate.

SNI 01-2340-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan *parahaemolyticus*.

SNI 01-2341-1991, Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan *Vibrio cholerae*.

SNI 01 -2345-1991, Metode pengujian organoleptik produk perikanan.

SNI 01 -2364-1991, Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri

SNI 01-2368-1991, Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam.

SNI 01-2372-1991, Metode pengujian fisika produk perikanan.

SNI 01 -6926.2-2002, Sotong (Sepia sp) utuh beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.

SNI 01-6926.3-2002, Sotong (Sepia sp) utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Recommended Code of Practice Food Standar Programme Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) For Frozen Fish.

3 Istilah dan definisi

sotong utuh beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sotong (Sepia sp) utuh segar yang mengalami perlakuan: penerimaan, sortasi, pencucian, penyusunan dalam pan, pembekuan, pelepasan dan pengepakan

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku sotong utuh beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-6926.2-2002, *Sotong (Sepia sp) utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas sotong utuh beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI dan ketentuan lain yang berlaku.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan sotong utuh beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-6926.3-2002, *Sotong (Sepia sp) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

7 Teknik sanitasi dan higiene

Sotong utuh beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut.

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik	Nilai (1-9)	Nilai minimal 7
b. Cemarkan mikroba: - ALT, maks. - <i>Escherichia coli</i> , maks. - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *), maks.	koloni/gram APM/gram per 25 gram per 25 gram APM/gram	$5,0 \times 10^5$ < 3 negatif negatif <
c. Kimia*): - Cemarkan raksa (Hg), maks - Cemarkan timbal (Pb), maks	mg/kg mg/kg	0,5 2,0
d. Fisika: - Suhu Pusat, maks.	$^{\circ}\text{C}$	-18
*) Bila diperlukan		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991, *Metode Pengujian organoleptik produk perikanan*.
- b) Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.
 - *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio parahaemolyticus*.
- c) Cara uji kimia:
 - Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
 - Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.
- d) Cara uji fisika:
 - Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372-1991 *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-6926.3-2002, *Sotong (Sepia sp) utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id